Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

ES 154-8 (2005) (Arabic): MILK AND MILK PRODUCTS PART: 8 LOCAL – NATURAL BUFFALO BUTTERFAT

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٥٤-٨/ ٢٠٠٥

الألبان ومنتجاتها

الجزء الثامن :

المسلى الجاموسى الطبيعى المحلى

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٥٤ ٨ / ٢٠٠٥الخاصة بــ " المسلى الجاموسى الطبيعى المحلى " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٢

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

المسلى الجاموسى الطبيعى المحلى

١ المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالمسلى الطبيعى المحلى المنتج من لبن الجاموس وطرق الفحص والاختبار.

٢ التعريف

هو دهن اللبن الناتج من الزبد أو القشدة الجاموسى (الكريمة) الطبيعية وذلك بعد إزالة الماء والمواد اللبنية غير الدهنية.

٣ الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج محتفظا بالخواص الطبيعية المميزة له و خالياً من التزنخ والروائح الغريبة.

٣/ ٢ يكون المنتج خالياً من اى دهون خلاف دهن اللبن.

٣/ ٣ تكون بقايا العقاقير البيطريه فى الحدود المسموح بها دوليا الصادره عن لجنه دستور الأغذية الدوليه (كودكس).

٣/ ٤ لاتقل نسبه الدهن عن ٩٩,٥٪.

٣/ ٥ لاتزيد نسبه الرطوبة على ٠,٣٪.

٣/ ٦ لاتزيد نسبه الشوائب على ٠,٢٪ بالوزن.

٣/ ٧ يتراوح معامل الانكسار بين ١,٤٥٢٩- ١,٤٥٤٤ عند ٤٠° س.

٣/ ٨ يتراوح رقم ريخيرت بين ٢٢- ٣٧.

٣/ ٩ يتراوح رقم بولينسكى بين ١,٥- ٣,٥.

٣/ ١٠ يتراوح رقم التصبن بين ٢٢١,٧ – ٢٣٣,٩.

٣/ ١١ يتراوح رقم كيرشنر بين ٢٠- ٢٦.

٣/ ١٢ يتراوح الرقم اليودى بين ٣٠,٣- ٣٦,٩.

٣/ ١٣ يتراوح درجة الانصهار بين ٢٨- ٣٦.

٣/ ١٤ لايزيد رقم البيروكسيد على ٠,٦ ملليمكافىء من الاكسجين الفعال/ كجم دهن.

٣/ ١٥ لاتزيد نسبه الأحماض الدهنيه المنفرده من دهن اللبن على ٠,٤٪ محسوبه كحمض أوليك (رقم الحموضه).

٣/ ١٦ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية".

٣/ ١٧ يكون المنتج خاليا من الميكروبات المرضية.

٣/ ١٨ يكون المنتج خاليا من بكتريا الايشريشيا كولاى.

٣/ ١٩ لاتزيد بكتريا مجموعة القولون على ١٠ خلية/ مل.

٣/ ٢٠ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ٢١ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدوليه لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٢ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢٣ تكون المواد المضافه طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حاله عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافه تكون طبقا لما تصدره لجنه دستور الأغذيه الدوليه.

٤ المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون للمنتج الخواص الطبيعية المميزه لدهن اللبن الطبيعى.

٥ العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبا المنتج فى عبوات مناسبة محكمه الغلق تكفل حمايته من حدوث أى تلوث يؤدى إلى تغيير فى خواصه او فى صلاحيته للاستهلاك الآدمي على ان تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشان

٥/ ٢ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادره والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية"،والمواصفات رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة"،على ان

يوضح على العبوات بطريقة غير قابلة للمحو او الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية :

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت.

٥/ ٢/ ٢ عبارة مسلى (سمن) طبيعى جاموسى.

٥/ ٢/ ٣ نسبه الدهن.

٥/ ٢/ ٤ الوزن الصافى لمحتويات العبوة.

٥/ ٢/ ٥ تاريخ الانتاج و تاريخ انتهاء الصلاحية.

٥/ ٢/ ٦ عبارة " صنع فى مصر " فى حالة الانتاج المحلى.

٦ طرق الفحص والاختبار

تجرى الفحوص والاختبارات طبقا لما جاء بالمواصفات القياسية رقم ١٥٥" الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الألبان ومنتجاتها" .

٧ المصطلحات الفنية

رقم ريخيرت .... Reichert Value

رقم بولينسكى .... Polenske Value

رقم كيرشنر .... Kirshner Value

رقم التصبن .... Saponification Value

رقم اليودى .... Iodine Value

رقم البروكسيد .... Peroxide Value

الاشريشاكولاى .... *E. Coli*

٨ المراجع

Fahmi T.K .and Fahmi A.A (1972).

Agric. Res. Rev. Vol. 50, No: 3(may 1972).

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئه المصريه العامه للمواصفات والجودة.
- معامل وزارة الصحة.
- المركز القومى للبحوث.
- معهد التغذية.
- كلية الزراعة- جامعة القاهرة.
- كلية الزراعة- جامعة الازهر.
- معهد بحوث الانتاج الحيوانى.
- مصلحة الكيمياء.
- شركة مصر للالبان والاغذية.
- شركة جهينه للالبان.
- غرفة الصناعات الغذائية.

《الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة》

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة ٠

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 154-8/ 2005

MILK AND MILK PRODUCTS

PART: 8

LOCAL – NATURAL BUFFALO BUTTERFAT

ICS : 67.100.99

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality